

Lamm-Lachs mit Chili-Kruste und Steinpilz-Risotto

Für 2 Personen

300 g Lammlachs	150 g Risottoreis	100 g Vollmilch-Joghurt
15 g Butter	50 g Parmesan	15 g Steinpilze, getrocknet
20 g Pistazienkerne	500 ml Gemüsefond	1 Chilischote, rot
1 Zwiebel	1 Zitrone, unbehandelt	1 Bund Petersilie, glatt
0,5 Bund Minze	3 EL Rapsöl	3 TL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einige Blätter der Petersilie beiseite legen. Für die Chilipaste die restlichen Petersilienblätter zupfen und zusammen mit den Pistazien klein hacken. Die Chilischote längs halbieren, von den Kernen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Die Petersilie mit zwei Esslöffeln Rapsöl fein pürieren und die Pistazien, das Chili und die Semmelbrösel unterrühren. Die Zitronenschale abreiben, einen Teelöffel der Zitronenschale hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das restliche Rapsöl erhitzen und das Fleisch auf jeder Seite zwei Minuten darin anbraten. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Chilipaste auf das Fleisch streichen und im Backofen für sechs Minuten gratinieren. Die Bund Minze fein hacken und mit dem Joghurt, Salz und Pfeffer verrühren. Für das Risotto die getrockneten Steinpilze in lauwarmem Wasser 20 Minuten einweichen. Den Parmesan reiben. Die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in einem Topf mit der Hälfte der Butter anbraten. Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Die Zwiebelringe mit 100 Millilitern Gemüsefond ablöschen, anschließend köcheln lassen und den Risottoreis hinzufügen. Dem Risotto unter ständigem Rühren nach und nach den restlichen Gemüsefond hinzufügen. Das Einweichwasser der Steinpilze ebenfalls hinzugeben, nach zehn Minuten Kochzeit die Pilze dazufügen und das Ganze bissfest garen. Abschließend die restliche Butter, den Parmesan und etwas Pfeffer zugeben und das Ganze gut verrühren. Das Lamm und das Risotto auf Tellern anrichten und mit der restlichen Petersilie garnieren.

Peter Schauer am 29. Oktober 2009